



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / SERVICIOS / Bolsa de trabajo /

## Chef de producción

Chef de producción

**Funciones:** Desarrollo de especificaciones para la producción de menús, tanto en cocina como en emplatado. Análisis y desarrollo continuo de nuevas técnicas en procesos productivos. Garantizar cumplimiento de procedimientos de higiene/seguridad alimentaria, seguridad interna y aeroportuaria, así como los relativos al sistema de gestión medioambiental de la empresa. Responsable de la calidad de información en la base de datos, recetas, fotos, desarrollos y mermas. Liderar catas con cliente y apoyo en presentaciones de menú.

**Empresa:** [Gategroup](#).

**Lugar de trabajo:** Barcelona.

**Requisitos:** Ciclo formativo de grado superior. Experiencia mínima de 2 años en empresas de catering o restauración colectiva. Nivel de inglés C1.

**Se ofrece:** Contrato a jornada completa.

**Más información:** [Chef de producción](#).